SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES

Mode d'emploi

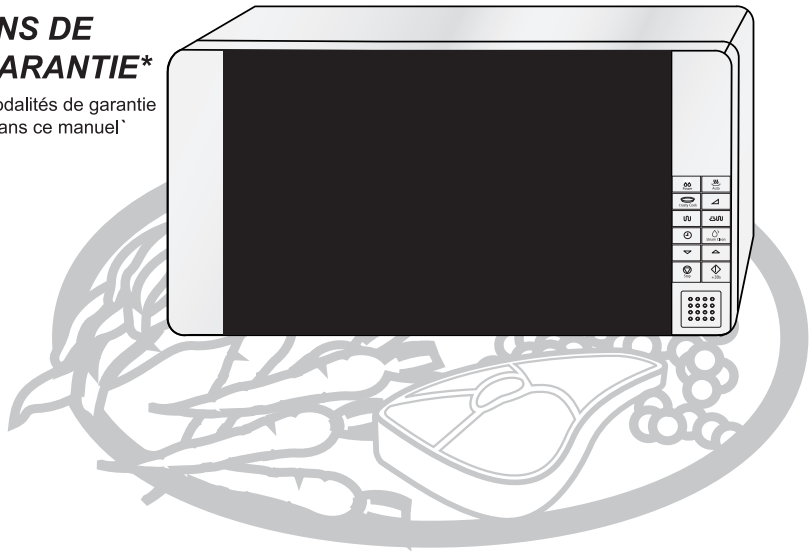
FG87KST/FG87K

Nutri-Ondes

CÉRAMIQUE-ÉMAIL

5 ANS DE GARANTIE*

*Voir les modalités de garantie incluses dans ce manuel`



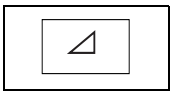
Guide rapide d'utilisation 2
Votre four 2
Panneau de contrôle 3
Accessoires 3
Utilisation du mode d'emploi 4
Précautions d'emploi 4
Réglage de l'horloge 6
Problèmes et solutions 6
Cuisson / Réchauffage 7
Niveaux de puissance 7
Interrompre la cuisson 8
Réglage du temps de cuisson 8
Utilisation de la fonction Nettoyage vapeur 8
Fonction Réchauffage automatique 9
Paramètres de réchauffage automatique 9
Fonction Décongélation automatique 10
Utilisation de la fonction Décongélation automatique 10
Utilisation du mode de cuisson croustillante 11
Utilisation de la fonction de cuisson manuelle croustillante 12
Positionner la résistance 13
Bien choisir les accessoires 13
Gril 13
Combinaison gril/micro-ondes 14
Désactivation du bip 14
Verrouillage de sécurité du four à micro-ondes 14
Guide des plats et ustensiles 15
Guide de cuisson 16
Nettoyage du four à micro-ondes 22
Entreposage et réparation du four à micro-ondes 23
Caractéristiques techniques 23

Code No . : DE68-03133B-02

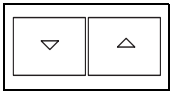
FR

Guide rapide d'utilisation

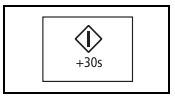
Pour cuisiner



1. Placez les aliments dans le four.
Sélectionnez le niveau de puissance souhaité en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton ⊿.

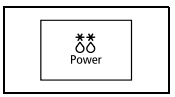


2. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les boutons (▽) et (△).

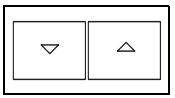


3. Appuyez sur le bouton ◇.
Résultat : La cuisson commence. Le four émet quatre bips lorsque la cuisson est terminée.

Pour décongeler



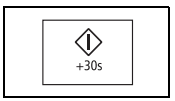
1. Placez les aliments surgelés dans le four.
Sélectionnez le type d'aliment souhaité en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Décongélation**(Power).



2. Sélectionnez le poids en appuyant sur les boutons (▽) et (△).

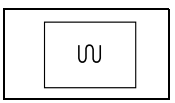
3. Appuyez sur le bouton ◇.

Pour ajouter des cycles de cuisson supplémentaires de 30 secondes

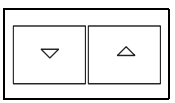


Laissez les aliments dans le four.
Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **+30s** , pour chaque cycle supplémentaire que vous souhaitez ajouter.

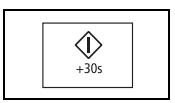
Pour griller



1. Appuyez sur le bouton ⎍.

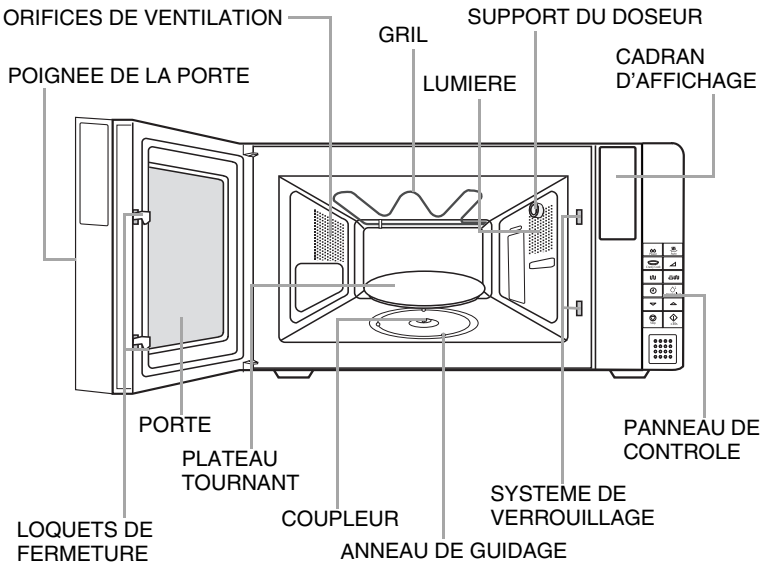


2. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les boutons (▽) et (△).

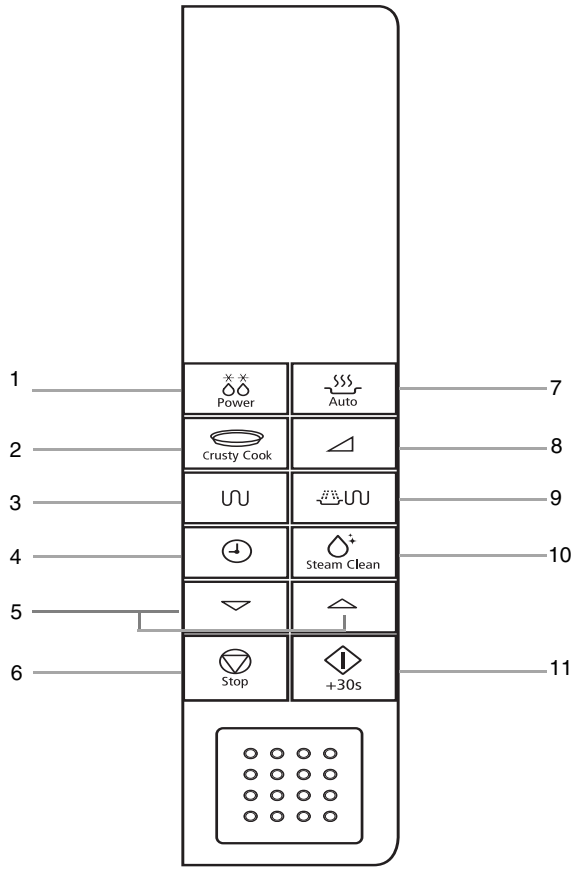


3. Appuyez sur le bouton ◇.

Votre four



Panneau de contrôle

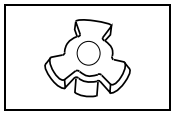


1. BOUTON DECONGELATION AUTOMATIQUE
2. SELECTION DU MODE CUISSON
3. SELECTION DU MODE GRIL
4. REGLAGE DE L'HORLOGE
5. BOUTON HAUT (⌃) / BAS (⌄) (Temps de cuisson, poids et dimensions)
6. BOUTON ARRET/ANNULER
7. SELECTION DU RECHAUFFAGE AUTOMATIQUE
8. SELECTION DU MODE MICRO-ONDES / NIVEAU DE PUISSANCE
9. SELECTION DU MODE COMBINE
10. BOUTON NETTOYAGE VAPEUR
11. BOUTON DEPART

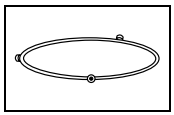
Accessoires

FR

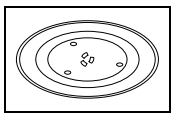
Selon le modèle que vous avez acheté, votre four est livré avec certains accessoires que vous pouvez utiliser de différentes façons.



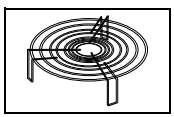
1. **Coupleur :** déjà placé sur l'arbre du moteur, au bas du four.
   Objectif : Le coupleur sert à faire tourner le plateau tournant.



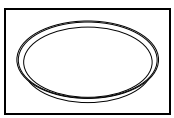
2. **Anneau de guidage :** se place au centre du four.
   Objectif : Le plateau tournant repose sur l'anneau de guidage.



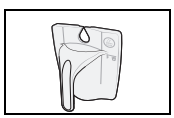
3. **Plateau tournant :** à poser sur l'anneau de guidage, en l'emboîtant sur le coupleur.
   Objectif : Le plateau tournant est la principale surface de cuisson. Il est amovible pour permettre un nettoyage facile.



4. **Grille métallique :** se place sur le plateau tournant.
   Objectif : La grille métallique peut être utilisée en mode Gril et en mode cuisson combinée.



5. **Plat croustilleur** , reportez-vous à la aux pages 11 à 12.
   Objectif : Le plat croustilleur permet de mieux dorer les aliments dans les modes de cuisson micro ondes et combiné, ainsi que de rendre croustillantes les pâtes à quiches et à pizzas..



6. **Nettoyez le récipient doseur** , reportez-vous à la aux pages 8.
   Objectif : Le récipient doseur peut être utilisé pour nettoyer le four.

☛ **N'UTILISEZ PAS** le four sans l'anneau de guidage et le plateau tournant.

Utilisation du mode d'emploi

FR

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes SAMSUNG. Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- ***précautions d'emploi,***
- ***récipients et ustensiles recommandés,***
- ***conseils utiles.***

Au début de ce mode d'emploi, vous trouverez un aide-mémoire qui décrit les quatre opérations de base :

- ***cuire un plat (avec votre four à micro-ondes),***
- ***décongeler un plat,***
- ***Utiliser le gril,***
- ***augmenter le temps de cuisson.***

Au début du mode d'emploi, vous trouverez les illustrations des modèles de four et plus particulièrement des panneaux de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.

Les instructions pas-à-pas utilisent quatre symboles :

Important **Remarque** **Avertissement**

CONSIGNES PERMETTANT D'EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie micro-onde.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de manipuler les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune salissure ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien agréé. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) Porte (déformée)
(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Avant de faire cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, prenez les précautions suivantes :

- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four à micro-ondes. N'utilisez **JAMAIS** de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de pics à brochette, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.
  Raison: Des arcs électriques susceptibles d'endommager le four risquent de se former.
- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas. N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour faire sécher des papiers ou des vêtements.
- Les petites quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court. Même en appliquant les temps de cuisson indiqués, ces aliments sont susceptibles de surchauffer et de brûler.
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation : laissez **TOUJOURS** les aliments reposer au moins 20 secondes après l'arrêt du four afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu en fin de cuisson (et pendant la cuisson si nécessaire).
  En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :
  * immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
  * recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
  * n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- **NE remplissez JAMAIS** le récipient à ras bord. Choisissez un récipient évasé afin de prévenir tout débordement éventuel. Les bouteilles à goulot étroit peuvent éclater en cas de surchauffe. **NE faites JAMAIS** chauffer un biberon encore muni de sa tétine ; il risquerait d'exploser en cas de surchauffe.
- Avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
- Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce, même une fois le cycle de cuisson terminé. Ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent de réduire la durée de vie de l'appareil et de créer des situations dangereuses.

Précautions d'emploi (suite)

- N'obstruez **JAMAIS** les orifices de ventilation du four avec une pièce de tissu ou un morceau de papier. Le tissu ou le papier risque de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut alors surchauffer et s'éteindre automatiquement. Il restera inutilisable tant qu'il n'aura pas suffisamment refroidi.
- Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.
- **NE touchez PAS** les éléments chauffants ou les parois internes du four tant que celui-ci n'a pas refroidi.
- Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.
  N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).

Raison: L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

- Un cliquetis peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.

Raison: Ces bruits sont normaux. Ils indiquent un changement de puissance.

- **NE faites JAMAIS** fonctionner le four à vide. Il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous mettez le four en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.
- Appareils ISM du groupe 2: le groupe 2 reunit tous les appareils ISM dans lesquels de l'energie a frequence radioelectrique est produite ou utilisee intentionnellement sous forme de rayonnement electromagnetique pour le traitement de la matiere ainsi que les materiels d'usinage par decharges electriques et les materiels de soudage a l'arc.
- Les appareils de classe B sont les appareils prevus pour etre utilises dans les locaux domestiques et dans les etablissements raccordes directement a un reseau de distribution d'electricite a basse tension alimentant des batiments a usage domestique.
- Si le cable d'alimentation est endommage, il doit etre remplace par le fabricant, son service apres vente ou des personnes de qualification similaire afin d'eviter un danger.
- les appareils ne sont pas destines a etre mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie exterieure ou par un systeme de commande a distance separe.

IMPORTANT

- Cet appareil **N'EST PAS** conçu pour être utilisé par des jeunes enfants non assistés par un adulte responsable. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques coupants pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre (si fournis).

AVERTISSEMENT :
si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT :
il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

AVERTISSEMENT :
les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

AVERTISSEMENT :
n'autorisez des enfants à utiliser le four seuls que lorsqu'ils connaissent parfaitement les instructions de fonctionnement et qu'ils sont conscients des risques engendrés par une utilisation incorrecte.

AVERTISSEMENT :
en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

AVERTISSEMENT :
les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.

- Pour des raisons de sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un jet de vapeur ou d'un nettoyeur haute pression.

Protection de l'environnement

Prenez soin de deposer l'emballage de votre appareil dans un centre de recyclage de type Point Vert.

Garantie et accessoires des modeles

Cet appareil est garanti pendant un an pour les pieces detachees et la main d'oeuvre, et cela dans toute la France a partir de la date d'achat. Cette garantie s'applique aux produits distribues par la societe SAMSUNG ELECTRONICS FRANCE.

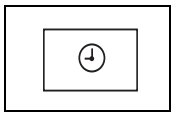
Cavite en Ceramique-Email: garantie 5 ans

Réglage de l'horloge

Votre four est doté d'une horloge intégrée. L'heure peut s'afficher au format 12 heures ou 24 heures. Vous devez impérativement régler l'horloge :

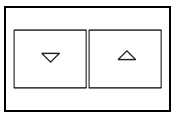
- ***Lorsque vous installez votre four pour la première fois.***
- ***Après une coupure de courant.***

✉ N'oubliez pas de régler l'heure lors des passages à l'heure d'été et d'hiver.

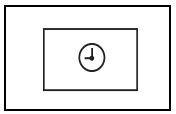


1. Pour afficher la durée dans le... — **Appuyez sur le bouton…** (🕘)

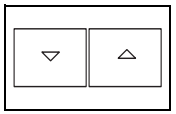
Format 24 heures	Une fois
Format 12 heures	Deux fois



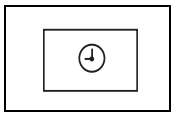
2. Appuyez sur les boutons (▽) et (△) pour déterminer les heures.



3. Appuyez sur le bouton (🕘).



4. Appuyez sur les boutons (▽) et (△) pour déterminer les minutes.



5. Appuyez sur le bouton (🕘).

Problèmes et solutions

Voici des solutions à quelques-uns des problèmes les plus fréquemment rencontrés.

◆ Cette situation est normale.
- Condensation à l'intérieur du four.
- Circulation d'air autour de la porte et à l'extérieur du four.
- Réflexion lumineuse autour de la porte et à l'extérieur du four.
- Vapeur s'échappant de la porte ou de la grille.

◆ Le four ne démarre pas quand vous appuyez sur le bouton ⏀.
- La porte est-elle bien fermée ?

◆ Les aliments ne sont pas cuits.
- Avez-vous sélectionné le bon temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton ⏀ ?
- La porte est-elle fermée ?
- Une surcharge électrique peut avoir fait sauter un fusible ou fait disjoncter le compteur.

◆ Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
- Avez-vous programmé le bon temps de cuisson pour ces aliments ?
- Avez-vous sélectionné le bon niveau de puissance ?

◆ Apparition d'étincelles et d'arcs électriques à l'intérieur du four.
- Avez-vous utilisé un plat arborant des décorations métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un ustensile métallique dans le four ?
- Avez-vous placé une feuille d'aluminium trop près des parois internes ?

◆ Le four génère des interférences avec la radio ou la télévision.
- En effet, de légères interférences peuvent se produire lors du fonctionnement du four. Ceci est normal. Pour éviter ce phénomène, placez le four à l'écart des télévisions, radios ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte des interférences, l'écran pourra revenir à zéro. Pour remédier à ce problème, débranchez puis rebranchez la prise. Remettez l'horloge à l'heure.

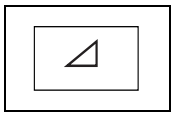
Comment contacter Samsung dan le monde
Si vous avez des suggestions ou des questions concernant les produits Samsung, veuillez contacter le Service Consommateurs Samsung.Samsung Service Consommateurs 66 rue des Vanesses BP 50116-Villepinte-95950 ROISSY cedex France.
Tel : 08 25 08 65 65 (EUR 0,15/min). Fax : 01 48 63 06 38.
Site Web : http://www.samsung.com/fr

Cuisson / Réchauffage

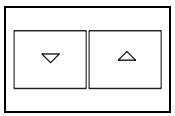
La section suivante décrit comment faire cuire ou réchauffer des aliments.

Vérifiez TOUJOURS vos paramètres de cuisson avant de quitter la pièce.

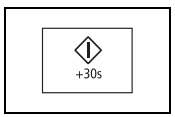
Tout d'abord, placez les aliments au centre du plateau tournant. Fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton ⊿.
Résultat : L'indication 850 W (puissance de cuisson maximale) s'affiche :
Sélectionnez la puissance souhaitée en appuyant sur le bouton ⊿ jusqu'à ce que la puissance requise s'affiche. Reportez-vous au tableau des puissances.



2. Définissez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les boutons (▽) et (△).



3. Appuyez sur le bouton ◇.
Résultat : La lumière du four s'allume et le plateau se met à tourner.
1) A la fin de la cuisson, le four émet quatre bips.
2) Le rappel sonore de fin de cuisson émet trois bips (un par minute).
3) L'horloge s'affiche de nouveau.

☛ N'allumez **jamais** le four quand il est vide.

✉ Si vous souhaitez faire chauffer un plat pour une très courte durée à la puissance maximale (850 W), appuyez sur le bouton **+30s** pour chaque cycle supplémentaire de 30 secondes de cuisson. Le four démarre immédiatement.

Niveaux de puissance

Vous avez le choix entre les différents niveaux de puissance suivants.

FR

Niveau de puissance	Puissance	
	MICRO-ONDES	**Gril**
ELEVE	850 W	
MOYEN-ELEVE	600 W	
MOYEN	450 W	
MOYEN-BAS	300 W	
DECONGELATION (Power)	180 W	
BAS/GARDER CHAUD	100 W	
GRIL	-	1100 W
COMBI I	600 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	300 W	1100 W

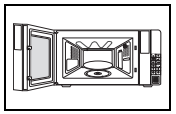
✉ Si vous sélectionnez un niveau de puissance supérieur, réduisez le temps de cuisson.

✉ Si vous sélectionnez un niveau de puissance inférieur, augmentez le temps de cuisson.

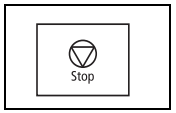
FR

Interrompre la cuisson

Vous pouvez interrompre le programme à tout moment pour vérifier la cuisson des aliments.



1. Pour interrompre la cuisson momentanément :
Ouvrez la porte.
Résultat : Le four s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte et réappuyez sur ◇.

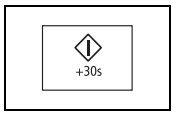


2. Pour interrompre la cuisson complètement :
Appuyez sur le bouton ▽
Résultat : Le four s'arrête. Pour annuler les paramètres de cuisson, réappuyez sur le bouton **Annuler** ▽.

☛ Vous pouvez également annuler un paramètre quelconque avant de lancer la cuisson en appuyant une fois sur le bouton **Annuler** ▽.

Réglage du temps de cuisson

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +30s pour chaque cycle de 30 secondes supplémentaire.

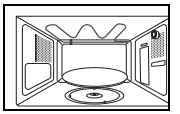


Appuyez une fois sur le bouton **+30s** pour chaque cycle supplémentaire.

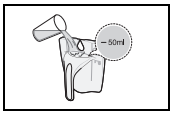
Utilisation de la fonction Nettoyage vapeur

La vapeur émise par le système de nettoyage humidifie la surface de la cavité. Cette fonction de nettoyage vapeur permet de nettoyer très facilement la cavité du four.

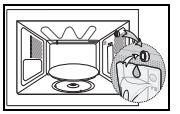
☛ Utilisez cette fonction uniquement lorsque le four a complètement refroidi (température ambiante).
☛ Utilisez de l'eau normale uniquement, et non de l'eau distillée.



1. Ouvrez la porte.

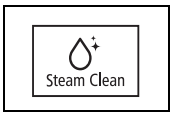


2. Remplissez d'eau le récipient doseur prévu à cet effet, jusqu'à la ligne de niveau
(elle se situe à 50 ml environ).

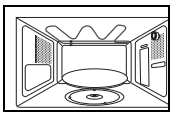


3. Placez le récipient doseur dans le support supérieur, situé sur la paroi droite de la cavité du four.

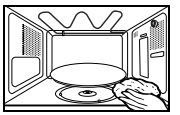
4. Fermez la porte.



5. Appuyez sur le bouton **Nettoyage vapeur** ( ).



6. Le four se met en marche. A la fin du cycle, ouvrez la porte..



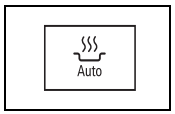
7. Essuyez la cavité à l'aide d'un torchon sec.
Retirez le plateau tournant et essuyez la surface à l'aide de papier essuie-tout.

Avertissement !

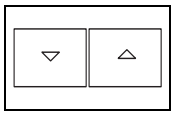
- Le récipient doseur s'utilise uniquement lors du mode « **Nettoyage vapeur** ».
- Lors de la cuisson d'aliments solides, retirez le récipient du four, car il pourrait s'endommager et prendre feu.

Fonction Réchauffage automatique

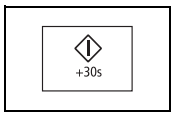
La fonction Réchauffage automatique dispose de cinq temps de cuisson préprogrammés.
Vous n'avez pas besoin de définir le temps de cuisson ni le niveau de puissance.
Vous pouvez indiquer le nombre de portions en appuyant sur le bouton (▽) et (△).
Tout d'abord, placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte du four.



1. Sélectionnez le type d'aliment souhaité en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Réchauffage auto ( )**



2. Sélectionnez la taille des portions à l'aide des boutons (▽) et (△).
(Consultez le tableau placé sur le côté.)



3. Appuyez sur le bouton ◇ .
Résultat : La cuisson commence. Lorsque la cuisson est terminée :
1) Le four émet quatre bips.
2) Le rappel sonore de fin de cuisson émet trois bips (un par minute).
3) L'horloge s'affiche de nouveau.

✉ Utilisez uniquement des récipients allant au four micro-ondes.

Paramètres de réchauffage automatique

Le tableau suivant présente les différents programmes de réchauffage automatique avec les quantités, les temps de repos et quelques conseils.

FR

Code/Aliment	Quantité	Temps de repos	Conseils
1. **Plat préparé** (Froid)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Mettez dans une assiette en céramique et couvrez de film étirable spécial micro-ondes. Ce programme convient pour les repas à 3 composants (par ex. viande en sauce, légumes et accompagnement, pommes de terre, riz ou pâtes).
2. **Soupe/Sauce** (Froid)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Versez la soupe ou la sauce dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Couvrez pendant le réchauffage et le temps de repos. Remuez avant et après le temps de repos.
3. **Gratin de pâtes :** (surgelé)	200 g 400 g	3 min.	Placez le gratin de pâte surgelé dans un plat en pyrex de la taille appropriée. Posez le plat sur la grille. Ce programme convient pour les gratins de pâtes telles que lasagnes, cannelloni ou macaroni.
4. **Boissons** Café, lait, thé, eau (température ambiante)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 tasse)	1 -2 minutes	Versez dans une tasse en céramique (150 ml) ou un mug (250 ml) et placez-la au centre du plateau. Réchauffez sans couvrir. Remuez bien avant et après le temps de repos. Soyez vigilant lorsque vous sortez les tasses du four (voir les consignes de sécurité pour les liquides).

FR

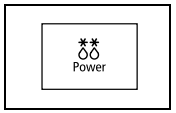
Fonction Décongélation automatique

La fonction Décongélation automatique vous permet de décongeler les viandes, les volailles, les poissons et le pain ou les gâteaux. Le temps de décongélation et le niveau de puissance sont calculés automatiquement.

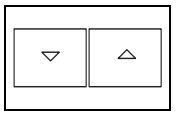
Vous n'avez qu'à sélectionner le programme et le poids.

✉ Veillez à n'utiliser que des plats allant au four micro-ondes.

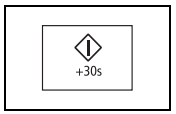
Tout d'abord, placez les aliments surgelés au centre du plateau tournant et fermez la porte du four.



1. Sélectionnez le type d'aliment souhaité en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Décongélation**(Power). (Consultez le tableau placé sur le côté)



2. Sélectionnez le poids des aliments en appuyant sur les boutons (▽) et (△)**.**
Vous pouvez sélectionner un poids maximum de 1500 g. (Pour le pain ou les gâteaux, vous pouvez sélectionner un poids maximum de 625g.)



3. Appuyez sur le bouton ◇.
Résultat :

- Le programme de décongélation démarre.
- Le four émet un bip à mi-décongélation, indiquant que vous devez retourner les aliments.
- Réappuyez sur le bouton ◇ pour terminer le cycle de décongélation.

✉ Vous pouvez également décongeler manuellement. Pour cela, réglez le four sur la fonction réchauffage/cuisson et sélectionnez 180 W comme niveau de puissance. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section intitulée « Cuisson / Réchauffage » à la aux pages 7.

Utilisation de la fonction Décongélation automatique

Le tableau suivant présente les différents programmes de décongélation automatique avec les quantités, les temps de repos et quelques conseils.

Retirez les emballages avant de décongeler des aliments. Placez la viande, la volaille, le poisson ou le pain sur une assiette plate en céramique.

Code/ Aliment	Quantité	Temps de repos	Conseils
1. Viande	200- 1500 g	20 -60 minutes	Retournez la viande lorsque le four émet un bip. Ce programme peut être utilisé pour le bœuf et l'agneau (steaks, côtes, côtelettes et haché).
2. Volaille	200- 1500 g	20 -60 minutes	Retournez la volaille lorsque le four émet un bip. Ce programme peut être utilisé pour le poulet entier et en morceaux.
3. Poisson	200- 1500 g	20 à 50 minutes	Retournez le poisson lorsque le four émet un bip. Ce programme peut être utilisé pour les poissons entiers et les filets de poisson.
4. Pain/ Gâteau	125- 625 g	5 -20 minutes	Mettez le pain sur un morceau d'essuie-tout et retournez dès que le four émet un bip. Mettez le cake sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le dès que le four émet un bip. (Le four continue de fonctionner puis s'arrête lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme peut être utilisé pour tous les types de pain, entier ou en tranches, ainsi que pour les petits pains et les baguettes. Disposez-les petits pains en cercle. Ce programme peut être utilisé pour tous les types de cake, de gâteaux et de tartes, à l'exception des pâtes sablées, des gâteaux aux fruits et à la crème ou nappés de chocolat.

✉ Si vous souhaitez procéder à la décongélation manuellement, sélectionnez une fonction de décongélation manuelle avec un niveau de puissance de 180 W. Pour de plus amples informations sur la décongélation manuelle et les temps de décongélation, reportez-vous à la aux pages 19.

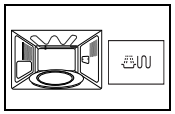
Utilisation du mode de cuisson croustillante

FR

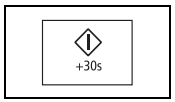
En mode cuisson croustillante, la température de cuisson est définie automatiquement.

Vous pouvez indiquer la quantité en appuyant sur les boutons (▽) et (△).

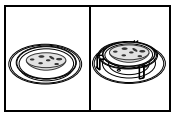
Tout d'abord, placez le plat Croustilleur au centre du plateau tournant et fermez la porte du four.



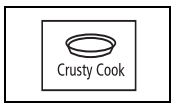
1. Placez le plat directement sur le plateau tournant et préchauffez-le en sélectionnant la combinaison micro-ondes/gril la plus élevée.
Pour ce faire, appuyez sur le bouton **Combi(** **)** et définissez le temps de préchauffage (3 à 5 minutes) à l'aide des boutons (▽) et (△)**.**



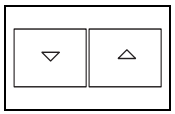
2. Appuyez sur le bouton ◈ .
☛ Utilisez toujours un gant pour sortir le plat du four, car il devient extrêmement chaud.



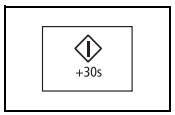
3. Ouvrez la porte du four.
Placez les aliments sur le plat Croustilleur préchauffé.
Fermez la porte.
✉ Placez le plat Croustilleur sur la grille métallique du four (ou sur le plateau tournant).



4. Sélectionnez le type d'aliment souhaité en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **cuisson croustillante (** **)**.



5. Sélectionnez la quantité à l'aide des boutons (▽) et (△). (Consultez le tableau placé sur le côté)



6. Appuyez sur le bouton ◈ .
Résultat : La cuisson commence. Une fois terminée :
1) Le four émet quatre bips.
2) Le rappel sonore de fin de cuisson émet trois bips (un par minute)
3) L'horloge s'affiche de nouveau.

✉ **Comment nettoyer votre plat Croustilleur**
Nettoyez le plat à l'eau chaude, à l'aide d'un produit détergent, puis rincez à l'eau claire.

✉ N'utilisez pas de brosse ni d'éponge dure afin de ne pas endommager la surface du plat.

❇ **A noter :**
Le plat Croustilleur ne va pas au lave-vaisselle.

Le tableau suivant présente les différents programmes automatiques de la fonction cuisson croustillante, les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées. Ces programmes sont disponibles pour les combinés micro-ondes/gril.

Avant d'utiliser la fonction cuisson croustillante, nous vous recommandons de préchauffer le plat Croustilleur sur le plateau tournant, pendant 3 à 5 minutes, en utilisant la combinaison 600 W/ gril. Utilisez des gants de cuisine pour sortir le plat du four.

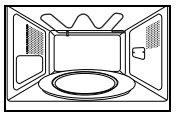
Code / Aliment (-18 °C)	Quantité	Temps de préchauffage	Temps de repos	Conseils
1. Pizza surgelée	200 g 300 g 400 g	5 min.	-	Préchauffez le plat Croustilleur à 600 W + gril. Placez la pizza sur le plat. Placez le plat sur la grille.
2. Baguettes surgelées	150 g (1) 250 g (2)	4 min.	2-3	Préchauffez le plat Croustilleur à 450 W + gril. Croustilleur ; placez-les sur le plat. Ce programme peut être utilisé pour les baguettes garnies (légumes, jambon et fromage), ainsi que pour les petites pizzas.
3. Quiche/ gâteau surgelé(e)	150 g (1) 300 g (1 à 2)	3 min.	1-2	Préchauffez le plat Croustilleur à 600 W + gril. Placez la quiche/le gâteau surgelé(e) sur le plat. Placez le plat sur la grille.
4. Nuggets de poulet surgelés	125 g 250 g	4 min.	-	Préchauffez le plat Croustilleur à 600 W + gril. A l'aide d'un pinceau, étalez une cuillère à soupe d'huile sur le plat. Répartissez les nuggets de manière régulière. Retournez les morceaux lorsque le four émet un bip. Appuyez sur le bouton de démarrage pour continuer la cuisson.

Utilisation de la fonction de cuisson manuelle croustillante

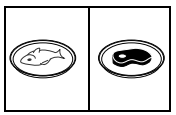
FR

Ce plat vous permet non seulement de faire dorer et croustiller le dessus de vos aliments grâce au gril, mais aussi le dessous, grâce à la très forte température du plat Croustilleur. Le tableau sur la page suivante donne des indications sur l'utilisation du plat Croustilleur.

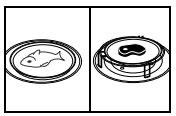
Le plat Croustilleur peut également servir pour cuire le bacon, les œufs, les saucisses, etc.



1. Placez le plat directement sur le plateau tournant et préchauffez-le en sélectionnant la combinaison micro-ondes/gril la plus élevée [600 W + Gril( )] en respectant les temps et les instructions indiqués dans le tableau.
   ☛ Utilisez toujours un gant pour sortir le plat du four, car il devient extrêmement chaud.
2. Pour faire cuire des aliments, comme du bacon et des œufs, badigeonnez le plat avec de l'huile pour qu'ils puissent bien dorer.
   ✻ A noter que le plat Croustilleur est recouvert d'une couche de téflon qu'il convient de ne pas rayer. N'utilisez pas d'objets pointus ni de couteaux pour couper les aliments directement sur le plat.
   ✻ Utilisez des ustensiles en plastique pour éviter d'en rayer la surface ou retirez les aliments du plat avant de les couper.



3. Placez les aliments sur le plat Croustilleur préchauffé.
   ☛ Ne placez aucun objet sur le plat Croustilleur préchauffé qui ne soit résistant à la chaleur, comme par ex. des bols en plastique.
   ☛ Ne placez jamais le plat Croustilleur au four sans le plateau tournant.



4. Placez le plat Croustilleur sur la grille métallique du four (ou sur le plateau tournant).
5. Sélectionnez le temps de cuisson et la puissance. Consultez le tableau de la page suivante.

✉ **Comment nettoyer votre plat Croustilleur**
Nettoyez le plat à l'eau chaude, à l'aide d'un produit détergent, puis rincez à l'eau claire.

✉ N'utilisez pas de brosse ni d'éponge dure afin de ne pas endommager la surface du plat.

✻ **A noter :**
Le plat Croustilleur ne se lave pas en lave-vaisselle.

Nous recommandons de faire chauffer le plat Croustilleur directement sur le plateau tournant.

Faites préchauffer le plat Croustilleur à la fonction 600 W + Gril ( ) et respectez les temps et les instructions indiquées dans le tableau.

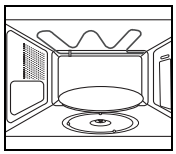
Aliments	Portion	Temps de préchauffage	Puiss-ance	Temps de cuisson	Conseils
Bacon	4 tranches (80 g)	3 min.	600 W + Gril	3½ à 4 min	Faites préchauffer le plat Croustilleur. Disposez les tranches côte à côte sur le plat. Posez le plat sur la grille.
Tomates grillées	200 g (2 tomates)	3 min.	450 W + Gril	4½ à 5 min	Faites préchauffer le plat Croustilleur. Couper les tomates en deux. Recouvrez de fromage. Disposez les tomates en cercle sur le plat Croustilleur. Posez le plat sur la grille.
Burger (surgelé)	2 burgers (125g)	3 min.	600 W + Gril	7 à 7½ min	Faites préchauffer le plat Croustilleur. Disposez les burgers surgelés en cercle sur le plat Croustilleur. Posez le plat sur la grille. Retournez au bout de 4-5 min.
Pommes de terre au four	250 g 500 g	3 min.	600 W + Gril	5 à 6 min 8 à 9 min	Faites préchauffer le plat Croustilleur. Couper les pommes de terre en deux. Disposez-les sur le plat avec la tranche coupée à plat vers le bas. Disposez-les en cercle. Posez le plat sur la grille.
Poissons panés (surgelés)	150 g (5 morceaux) 300 g (10)	4 min.	600 W + Gril	7 à 8 min 9 à 10 min	Faites préchauffer le plat Croustilleur. Badigeonnez le plat à l'aide d'une cuillère à soupe d'huile. Disposez les bâtonnets en cercle sur le plat. Retournez-les au bout de 4 min (5 bâtonnets) ou de 6 min (10 bâtonnets).
Pizza (froide)	300-350 g	4 min.	450 W + Gril	6½ à 7½ min	Faites préchauffer le plat Croustilleur. Placez la pizza froide dessus. Placez le plat sur la grille.

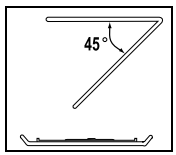
Positionner la résistance

La résistance est utilisée en mode Gril. Une seule position est possible.

- ***Horizontalement pour le mode Gril ou le mode combiné micro-ondes + gril.***

☛ Ne changez la résistance de position que lorsqu'elle est froide et ne forcez pas lorsque vous la placez à la verticale.



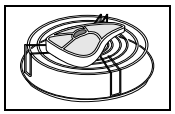


Pour positionner la résistance ...	
Horizontalement (Gril ou mode combiné micro-ondes + gril).	◆ Tirez la résistance vers vous. ◆ Poussez-la vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit parallèle avec le haut du four.

Vous pouvez abaisser la résistance de 45° afin de nettoyer plus facilement la paroi interne supérieure du four.

Bien choisir les accessoires

Utilisez des plats prévus pour une utilisation en four à micro-ondes ; n'utilisez pas de plats en plastique, de gobelets en plastique, de torchons, etc. dans le four.

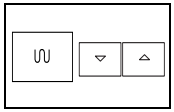


Pour la cuisson combinée gril et micro-ondes, utilisez des plats adaptés à la fois aux fours à micro-ondes et aux fours traditionnels. L'utilisation d'ustensiles ou de plats métalliques peut endommager le four.

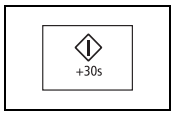
✉ Pour de plus amples renseignements sur les ustensiles et les plats adaptés aux micro-ondes, reportez-vous au Guide des plats et ustensiles à la aux pages 15.

Gril

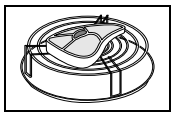
Le gril vous permet de réchauffer et de faire dorer rapidement des aliments, sans utiliser la fonction micro-ondes. Pour ce faire, utilisez la grille spéciale fournie avec le four.



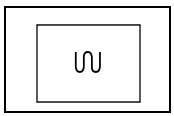
1. Préchauffez le gril à la température requise, en appuyant sur le bouton **Gril**(⎍), puis définissez le temps de préchauffage à l'aide des boutons ▽) et (△).



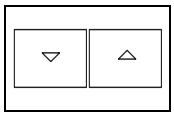
2. Appuyez sur le bouton ◈.



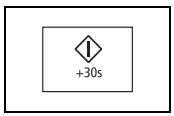
3. Ouvrez la porte du four et placez les aliments sur la grille. Fermez la porte.



4. Appuyez sur le bouton ⎍.
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :



5. Définissez le temps de cuisson au gril souhaité en appuyant sur les boutons (▽) et (△).
Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes.



6. Appuyez sur le bouton ◈.
Résultat : La cuisson au gril commence. Lorsqu'elle est terminée :
1) Le four émet quatre bips.
2) Le rappel sonore de fin de cuisson émet trois bips (un par minute).
3) L'horloge s'affiche de nouveau.

✉ Ne vous inquiétez pas si la résistance s'éteint pendant la cuisson. Ce système a été conçu pour éviter toute surchauffe du four.

☛ Utilisez toujours des gants pour sortir les plats du four car ils sont très chauds.
Vérifiez que la résistance est bien en position horizontale.

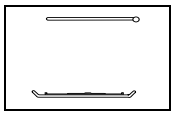
FR

Combinaison gril/micro-ondes

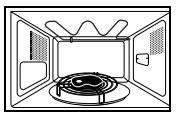
Vous pouvez également combiner la cuisson micro-ondes et la cuisson gril, pour cuire et dorer en même temps.

☛ Utilisez TOUJOURS des plats et des ustensiles adaptés aux fours traditionnels et aux fours micro-ondes. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils permettent aux micro-ondes de pénétrer uniformément les aliments.

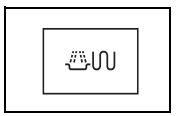
☛ Utilisez TOUJOURS des gants pour sortir les plats du four, car ils sont très chauds.



1. Vérifiez que la résistance est bien en position horizontale ; reportez-vous à la aux pages 13 pour plus de renseignements.



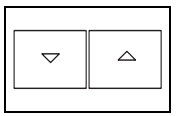
2. Ouvrez la porte du four.
Posez les aliments sur la grille, puis placez celle-ci sur le plateau tournant.
Fermez la porte.



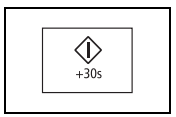
3. Appuyez sur le bouton **Combi** ( ).
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
(mode micro-ondes et gril)
600 W (puissance restituée)

✉ Sélectionnez le niveau de puissance souhaité en réappuyant sur le bouton **Combi** ( ) jusqu'à ce que la puissance requise s'affiche.

☛ Vous ne pouvez pas sélectionner la température du gril.



4. Définissez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les boutons ( ) et ( ).
Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes.

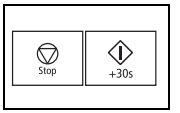


5. Appuyez sur le bouton .
Résultat : La cuisson combinée commence. Lorsqu'elle est terminée :
1) Le four émet quatre bips.
2) Le rappel sonore de fin de cuisson émet trois bips (un par minute).
3) L'horloge s'affiche de nouveau.

✉ La puissance micro-ondes maximale pour la cuisson combinée est de 600 W.

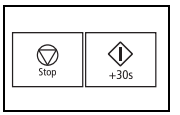
Désactivation du bip

Vous pouvez désactiver le bip quand vous le souhaitez.



1. Appuyez simultanément sur les boutons et .
Résultat :
- L'indication suivante s'affiche :

- Le four n'émet plus de bip lorsque vous appuyez sur un bouton.



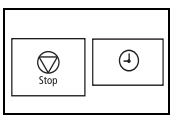
2. Pour réactiver le bip, réappuyez simultanément sur les boutons et .
Résultat :
- L'indication suivante s'affiche :

- Le bip est à nouveau activé.

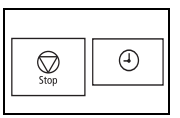
Verrouillage de sécurité du four à micro-ondes

Votre four à micro-ondes est doté d'un programme de sécurité qui verrouille le four, empêchant les enfants ou toute personne n'en connaissant pas le fonctionnement de l'activer accidentellement.

Vous pouvez verrouiller le four à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons et .
Résultat :
- Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
- L'écran affiche « L » (Verr.).



2. Pour déverrouiller le four, réappuyez simultanément sur les boutons et .
Résultat : Vous pouvez réutiliser le four normalement.

Guide des plats et ustensiles

FR

Pour cuire les aliments, les micro-ondes doivent pouvoir pénétrer à l'intérieur des aliments sans être réfléchies ni absorbées par le plat utilisé.

Il est donc important de bien choisir vos plats et ustensiles. Vérifiez que les plats et ustensiles que vous utilisez sont adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

Le tableau suivant dresse une liste de différents types de plats et ustensiles, en vous indiquant si et comment vous pouvez les utiliser.

Plat/ustensile	Micro-ondes	Commentaires
Papier aluminium	✓ ✗	Peut être utilisé en petites quantités pour recouvrir certaines parties des aliments afin d'éviter qu'elles ne cuisent trop. Des arcs électriques peuvent cependant se produire s'il y a trop de papier aluminium ou s'il est placé trop près des parois du four.
Plat croustilleur	✓	Ne pas préchauffer plus de huit minutes.
Porcelaine et faïence	✓	La vaisselle en porcelaine et en faïence émaillée, ainsi que la porcelaine anglaise tendre sont généralement adaptées à la cuisson aux micro-ondes, à condition qu'elles n'aient aucune décoration métallique.
Plats en carton	✓	Certains plats surgelés sont conditionnés dans ces matériaux.
Emballage de fast-food		
• Gobelets en polystyrène	✓	Ne pas les laisser chauffer trop longtemps car le polystyréne pourrait fondre.
• Sac en papier ou journaux	✗	Ces emballages peuvent asi prendre feu.
• Papier recyclé ou garnitures métalliques	✗	Peut provoquer l'apparition d'étincelles.
Verre		
• Plat en pyrex	✓	Peut être utilisé à condition de n'avoir aucune décoration métallique.
• Vaisselle en verre délicate	✓	Peut être utilisée pour réchauffer les aliments et les liquides. Le verre fin risque de casser ou de se fissurer si la température augmente trop rapidement.
• Pots en verre	✓	Enlevez le couvercle. Pour réchauffage seulement.
Métal		
• Plats	✗	Peut provoquer des étincelles ou prendre feu.
• Liens de fermeture de sachets de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, gobelets, serviettes et essuie-tout.	✓	Pour les temps de cuisson brefs et le réchauffage. Absorbent l'humidité excessive.
• Papier recyclé	✗	Peut provoquer des étincelles.
Plastique		
• Récipients	✓	Surtout s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certains plastiques risquent d'onduler ou de changer de couleur à hautes températures. N'utilisez pas de plastique de mélamine.
• Film étirable	✓	Permet d'éviter que les aliments ne se dessèchent. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Faites attention en enlevant le film car de la vapeur chaude peut s'échapper.
• Sacs congélation	✓ ✗	Seulement si adaptés à la cuisson. Doit laisser passer l'air. Percez avec une fourchette si besoin est.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé pour éviter aux aliments de se dessécher et pour éviter les projections.

✓ : Recommandé
✓✗: A utiliser avec précaution
✗ : Inadapté

FR

MICRO-ONDES

Les micro-ondes pénètrent à l'intérieur des aliments, attirées et absorbées par l'eau, les graisses et le sucre qui y sont contenus.
Les micro-ondes incitent les molécules des aliments à se déplacer rapidement. Ce déplacement rapide crée une friction qui génère de la chaleur qui, à son tour, cuit les aliments.

CUISINE AU FOUR MICRO-ONDES

Plats et ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes :
Les plats doivent laisser passer les micro-ondes pour une efficacité maximale. Les micro-ondes sont réfléchies par le métal, comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais elles passent à travers la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique et le bois. N'utilisez donc jamais de plats métalliques.

Aliments compatibles avec la cuisson aux micro-ondes :
Nombreux sont les aliments adaptés à la cuisson aux micro-ondes, notamment les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, la crème anglaise, les desserts, les conserves et les condiments peuvent également être cuits aux micro-ondes. D'une manière générale, la cuisine aux micro-ondes convient à tous les aliments que vous pouvez préparer sur une cuisinière traditionnelle, par exemple le chocolat ou le beurre fondu (reportez-vous au chapitre Trucs et astuces).

Couvrir pendant la cuisson
Il est important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'eau se transforme en vapeur et contribue au processus de cuisson. Vous pouvez couvrir les aliments de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou du film étirable spécial micro-ondes.

Temps de repos
Après la cuisson, il est important de respecter un temps de repos pour permettre aux aliments d'atteindre une température uniforme.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés
Utilisez un plat en pyrex avec un couvercle. Faites cuire en recouvrant pendant le temps de cuisson minimum – voir tableau. Vous pouvez prolonger la cuisson selon vos goûts.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après la cuisson. En fin de cuisson, ajoutez du sel, des herbes aromatiques ou du beurre. Couvrez pendant le temps de repos.

Aliments	Quantité	Puiss-ance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Epinards	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	9-10	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes mixtes (carottes/petits pois/maïs)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes mixtes (à la chinoise)	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz: Utilisez un grand bol en pyrex avec couvercle. Le riz double de volume pendant la cuisson. Recouvrez pendant la cuisson.
A la fin du temps de cuisson, remuez, laissez reposer, puis salez un peu ou ajoutez des herbes aromatiques et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute l'eau à la fin du temps de cuisson.

Pâtes: Utilisez un grand bol en pyrex. Versez de l'eau bouillante, ajoutez une pincée de sel et remuez bien. Ne recouvrez pas.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Couvrez et laissez reposer. Egouttez bien.

Aliments	Quantité	Puiss-ance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (bouilli)	250 g	850 W	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz brun (bouilli)	250 g	850 W	21-22	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz mixte (riz blanc + riz sauvage)	250 g	850 W	17-18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Grains mixtes (riz + céréales)	250 g	850 W	18-19	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	850 W	11-12	5	Ajoutez 1 000 ml d'eau.

FR

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez un plat en pyrex avec un couvercle. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) par 250 g de légumes, sauf indications contraires – voir tableau. Faites cuire en recouvrant pendant le temps de cuisson minimum – voir tableau. Vous pouvez prolonger la cuisson selon vos goûts. Mélangez, une fois pendant la cuisson et une fois après. En fin de cuisson, ajoutez du sel, des herbes aromatiques ou du beurre. Couvrez et laissez reposer pendant 3 minutes.

Conseil : Coupez les légumes en morceaux de même grosseur. Plus les morceaux sont petits, plus les légumes cuiront vite.

Les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (850 W).

Aliments	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Brocolis	250 g 500 g	4-4½ 8-8½	3	Préparez des bouquets de même grosseur. Disposez les tiges au centre.
Choux de Bruxelles	250 g	5½-6½	3	Ajoutez entre 60 et 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	4½-5	3	Coupez les carottes en morceaux de même grosseur.
Chou-fleur	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Préparez des bouquets de même grosseur. Coupez les gros bouquets en deux. Disposez les tiges au centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Coupez les courgettes en tranches. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites cuire jusqu'à ce que les courgettes soient tendres.
Aubergines	250 g	3½-4	3	Coupez les aubergines en tranches fines et arrosez-les d'une cuillère à soupe de jus de citron.
Poireaux	250 g	4½-5	3	Coupez les poireaux en rondelles.
Champignons	125g 250 g	1½-2 3-3½	3	Préparez de petits champignons entiers ou coupés en morceaux. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez-les de jus de citron. Salez et poivrez. Egouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5½-6	3	Coupez les oignons en deux ou en lamelles. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	4½-5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez les en deux ou en quatre.
Chou-navet	250 g	5-5½	3	Coupez le chou-navet en petits cubes.

RECHAUFFAGE

Les fours à micro-ondes réchauffent les aliments beaucoup plus rapidement que les fours traditionnels.
Utilisez les niveaux de puissance et les temps de réchauffage spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence. Ces temps se basent sur des liquides à une température ambiante comprise entre 18 et 20° C et sur des aliments froids à une température comprise entre 5 et 7°C.

Disposition des aliments

Evitez de réchauffer des aliments de grosse taille. Un rôti de viande aurait par exemple tendance à être trop cuit et à se dessécher, sans être pour autant chaud au centre. Il est donc recommandé de ne réchauffer que des aliments de petite taille.

Niveaux de puissance et température

Selon les plats, le réchauffage se fera à une puissance de 850 W, de 600 W, de 450 W, voire même de 300 W.
Reportez-vous au tableau pour des indications plus précises. En règle générale, il est préférable d'utiliser une faible puissance pour faire réchauffer un plat raffiné ou de grandes quantités ou encore lorsque votre plat devient chaud rapidement (comme les quiches).
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez à nouveau avant de servir.
Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Evitez de surchauffer (et donc d'abîmer) les aliments.
Il est préférable de sous-estimer le temps de cuisson, même si cela nécessite de remettre le plat au four un peu plus longtemps.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous réchauffez un plat pour la première fois, notez le temps de réchauffage pour référence ultérieure.
Assurez-vous que les aliments réchauffés sont bien chauds.
Une fois réchauffés, laissez les aliments reposer pendant un moment, afin que la température se répartisse uniformément.
Le temps de repos recommandé après réchauffage est en général de 2 à 4 minutes, sauf indication contraire dans le tableau.
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides ou de la nourriture pour bébés. Reportez-vous au chapitre des consignes de sécurité.

RECHAUFFER LES LIQUIDES

Observez toujours un temps de repos d'au moins 20 secondes après le réchauffage pour que la température se répartisse uniformément. Remuez pendant le réchauffage si nécessaire mais remuez TOUJOURS après. Pour éviter de porter les liquides à ébullition et risquer de s'ébouillanter, placez une cuillère en plastique ou un touilleur en verre dans le liquide et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

FR

RECHAUFFER LA NOURRITURE POUR BEBES

NOURRITURE POUR BEBES :

Versez la nourriture dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez avec un couvercle en plastique. Mélangez bien les aliments une fois qu'ils sont réchauffés. Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez à nouveau et vérifiez la température. Température recommandée : entre 30 et 40°C.

LAIT POUR BEBES :

Versez le lait dans un biberon en verre ayant été préalablement stérilisé. Réchauffez sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon avec la tétine dessus. Le biberon pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez énergiquement avant le temps de repos et à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou de la nourriture pour bébés avant de les donner. Température recommandée : environ 37°C

REMARQUE :

Il est impératif de vérifier la température de la nourriture pour bébés avant de la servir, afin d'éviter les risques de brûlures.

Utiliser les temps de cuisson et les niveaux de puissance spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Réchauffer le lait et la nourriture pour bébés

Utilisez les temps de cuisson et les niveaux de puissance spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Aliments	Quantité	Puiss-ance	Temps	Temps de repos (min.)	Instructions
Nourriture pour bébés (légumes et viande)	190 g	600 W	30 secondes.	2-3	Versez dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez en fin de cuisson. Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir. Remuez bien avant de servir et vérifiez la température.
Bouillie pour bébés (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2-3	Versez dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez en fin de cuisson. Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir. Remuez bien avant de servir et vérifiez la température.
Lait pour bébés	100 ml 200 ml	300 W	30-40 secondes. 50 s. à 1 min.	2-3	Remuez ou secouez bien puis versez le lait dans un biberon en verre ayant été préalablement stérilisé. Placez le biberon au centre du plateau tournant. Ne recouvrez pas. Secouez bien et laissez reposer pendant au moins 3 minutes. Secouez bien avant de servir et vérifiez soigneusement la température.

Réchauffer les liquides et les aliments

Utilisez les temps de cuisson et les niveaux de puissance spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Aliments	Quantité	Puiss-ance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Boissons Café, lait, thé, eau (température ambiante)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 tasse)	850 W	1-1 ½ 1½ -2	1-2	Versez dans une tasse en céramique (150 ml) ou un mug (250 ml) et placez-la au centre du plateau. Réchauffez sans couvrir. Remuez bien avant et après le temps de repos. Soyez vigilant lorsque vous sortez les tasses du four (voir les consignes de sécurité pour les liquides).
Soupe (froide)	250 g	850 W	3-3½	2-3	Versez la nourriture dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez avec un couvercle en plastique. Remuez bien une fois le plat réchauffé. Remuez encore une fois avant de servir.
Ragoût (froid)	350 g	600 W	5 ½ -6 ½	2-3	Versez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez avec un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, avant de laisser reposer et avant de servir.
Pâtes en sauce (froides)	350 g	600 W	4 ½ -5 ½	3	Mettez les pâtes (par ex. spaghettis ou nouilles) dans une assiette plate en céramique. Couvrez d'un film étirable spécial micro-ondes. Mélangez avant de servir.
Pâtes fourrées à la sauce (froides)	350 g	600 W	5-6	3	Versez les pâtes fourrées (par ex. raviolis, tortellinis) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez avec un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, avant de laisser reposer et avant de servir.
Plats cuisinés (froids)	350 g	600 W	5 ½ -6 ½	3	Placez le repas à 2 ou 3 composants froids dans un plat en céramique. Couvrez d'un film étirable spécial micro-ondes.

DECONGELATION

Les fours à micro-ondes sont idéals pour décongeler les aliments congelès ou surgelés. Ils permettent une décongélation progressive et rapide. Cela est tout particulièrement utile lorsque des invités inattendus se présentent chez vous.

Les volailles surgelées doivent être entièrement décongelées avant d'être cuisinées. Retirez toute attache métallique et tout emballage pour permettre au liquide issu de la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments surgelés dans un plat sans recouvrir. Retournez les aliments à mi-décongélation, égouttez et retirez les abats aussi tôt que possible.
Vérifiez occasionnellement que les aliments ne chauffent pas.
Si certaines parties plus petites et plus fines commencent à chauffer, protégez-les pendant la décongélation en les recouvrant de papier aluminium.

Si la volaille commence à chauffer à l'extérieur, arrêtez la décongélation et laissez-la reposer pendant 20 minutes.
Respectez toujours les temps de repos pour les poissons, les viandes et les volailles pour obtenir une décongélation complète. Le temps de repos varie selon la quantité décongelée. Veuillez vous reporter au tableau ci-dessous.

Conseil : Les aliments fins décongèlent plus vite que les aliments épais, de même que les petites quantités requièrent moins de temps de décongélation que les grandes quantités. Ne l'oubliez pas lorsque vous congelez et décongelez des aliments.

Pour décongeler des aliments surgelés à une température entre -18 et - 20° C, utilisez le tableau suivant à titre de référence.

Toujours décongeler les aliments en utilisant le niveau de puissance de décongélation (180 W).

Aliments	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Viande				
Bœuf haché	250 g 500 g	6½ -7½ 13-14	5-25	Placez la viande sur une assiette plate en céramique. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Echines de porc	250 g	7½ -8½		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2)	14½ -15½	15-40	Mettez dans une assiette plate en céramique. Si le poulet est découpé, disposez les morceaux avec la peau contre l'assiette. Si le poulet est entier, placez-le avec les blancs vers le bas. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Poulet entier	900 g	28-30		
Poisson				
Filets de poisson	200 g (2) 400 g (4)	6-7 12-13	5-15	Mettez le poisson surgelé au milieu d'une grande assiette plate en céramique. Placez les parties plus fines sous les parties plus épaisses. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Fruits				
Baies et fruits rouges	250 g	6-7	5 - 10	Disposez les fruits sur un plat en verre plat et rond (assez large).
Pain				
Petits pains (environ 50 g chacun)	2 4	½-1 2-2½	5 - 20	Placez les petits pains en cercle ou le pain à plat sur un morceau d'essuie-tout au milieu du plateau tournant. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Pain de mie	250 g	4½-5		
Pain noir (farine de blé et de seigle)	500 g	8-10		

Guide de cuisson (suite)

Gril

Le gril du four se trouve sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et le plateau tourne. La rotation du plateau permet aux aliments de dorer uniformément. En préchauffant le gril pendant 4 minutes, les aliments dorent plus rapidement.

Plats et ustensiles de gril :

Utilisez des plats et ustensiles allant au feu et éventuellement dotés de parties métalliques. N'utilisez pas de plats ni ustensiles en plastique qui pourraient fondre.

Aliments pouvant être cuits au gril :

Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, bacon, tranches de lard fumé, tranches fines de poisson, sandwiches et toute une variété de toast garnis.

REMARQUE IMPORTANTE :

Lorsque le four est utilisé en mode gril seulement, assurez-vous que la résistance est en position horizontale sous la paroi supérieure du four et non en position verticale contre la paroi arrière. Sauf indication contraire, n'oubliez pas de placer les aliments sur la grille supérieure.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode de cuisson combine la chaleur par rayonnement du gril et la vitesse propre à la cuisson au four micro-ondes. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et lorsque le plateau tourne. Grâce à la rotation du plateau, les aliments dorent uniformément. Trois modes combinés sont possibles avec ce modèle : 600 W + Gril, 450 W + Gril et 300 W + Gril.

Plats et ustensiles de cuisson pour le mode micro-ondes + gril

Utilisez des ustensiles à travers lesquels les micro-ondes peuvent passer et allant au feu. N'utilisez pas de plats ni d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas de plats ni ustensiles en plastique qui pourraient fondre.

Aliments pouvant être cuits en mode micro-ondes + gril :

Le mode de cuisson combinée peut être utilisé avec tout type d'aliments déjà cuits et devant être réchauffés et dorés ou gratinés (gratins de pâtes, par exemple), ainsi qu'avec les aliments nécessitant un faible temps de cuisson et devant être dorés ou gratinés au-dessus. Ce mode peut aussi être utilisé pour les portions épaisses dont le dessus peut être doré, gratiné ou croustillant (comme par exemple les morceaux de poulet, en les retournant à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau sur la cuisson au gril pour de plus amples renseignements.

REMARQUE IMPORTANTE :

Lorsque le four est utilisé en mode combiné (micro-ondes + gril), assurez-vous que la résistance est en position horizontale sous la paroi supérieure du four et non en position verticale contre la paroi arrière. Sauf indication contraire, les aliments doivent être placés sur la grille supérieure. Dans le cas contraire, ils doivent être placés directement sur le plateau tournant. Reportez-vous aux instructions du tableau suivant.

Retournez les aliments si vous souhaitez les faire dorer des deux côtés.

Guide de cuisson au gril pour les aliments surgelés

Utilisez les temps de cuisson et les niveaux de puissance spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Aliments frais	Quantité	Puissance	1. Temps (min.) sur la première face	2. Temps sur la deuxième face (min.)	Instructions
Petits pains (environ 50 g chacun)	2 pains 4 pains	Micro-ondes + Gril	300 W + Gril 1-1½ 2-2½	Gril uniquement 1-2 1-2	Placez les rouleaux en cercle sur la clayette. Faites griller l'autre face selon le degré de croustillance souhaité. Laissez reposer 2-5 minutes avant de servir.
Baguettes + garniture (tomates, fromage, jambon, champignons, etc.)	250 -300 g (2 baguettes)	450W + Gril	8-9	--	Disposez 2 baguettes surgelées côte à côte sur la clayette basse. Passez sous le gril et laissez reposer 2-3 minutes.
Gratins (de légumes ou de pommes de terre)	400 g	450W + Gril	13-14	--	Placez le gratin surgelé dans un petit plat rond en pyrex. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.
Pâtes (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	600W + Gril	14-15	--	Placer les pâtes surgelées dans un petit plat rectangulaire en pyrex. Placez le plat directement sur le plateau tournant. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.
Nuggets de poulet	250 g	450W + Gril	5-5½	3-3½	Posez les nuggets de poulet sur la clayette.
Frites au four	250 g	450 W + Gril	9-11	4-5	Placez les frites au four étalées sur du papier sulfurisé, sur la clayette.

Guide de cuisson au gril pour les aliments frais

Préchauffez le gril pendant 4 minutes à l'aide de la fonction Gril.
Utilisez les temps de cuisson et les niveaux de puissance spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Aliments frais	Quantité	Puiss-ance	1. Temps (min.) sur la premiè re face	2. Temps sur la deuxiém e e face (min.)	Instructions
Tranches de pain grillé	4 (25 g chacune)	Gril unique ment	4-5	4½-5½	Disposer les tranches de pain côte à côte sur la grille.
Petits pains (déjà cuits)	2-4 pains	Gril unique ment	2-3	2-3	Placez les petits pains à l'envers, en cercle et directement sur le plateau tournant.
Tomates grillées	200 g (2 tomates) 400 g (4 tomates)	300 W+ Gril	3½-4½ 6-7	--	Coupez les tomates en deux. Recouvrez de fromage. Disposez en cercle dans un plat en pyrex. Placez le plat sur la grille.
Toast hawaiien (ananas, jambon, fromage)	2 toasts (300 g)	450 W+ Gril	3½-4	--	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les toasts garnis sur la grille. Disposez deux toasts côte à côte sur la grille. Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir.
Pommes de terre au four	250 g 500 g	600 W+ Gril	4½-5½ 8-9	--	Couper les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, face vers le bas.
Morceaux de poulet	450- 500 g (2 morceaux)	300 W+ Gril	8-9	9-10	Badigeonnez les morceaux de poulets avec de l'huile et assaisonnez. Disposez les morceaux en cercle, avec les os au milieu. Ne placer aucun morceau au centre de la clayette. Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir.
Côtelettes d'agneau (à point)	400 g (4 morceaux)	Gril unique ment	11-13	8-9	Badigeonnez les côtelettes avec de l'huile et assaisonnez avec les épices. Placez les steaks en cercle sur la grille. Passez sous le gril et laissez reposer 2-3 minutes.
Echines de porc	250 g (2 morceaux)	Micro-ondes + Gril	300 W + Gril 7-8	Gril unique-ment 6-7	Badigeonnez les échines de porc avec de l'huile et assaisonnez avec les épices. Placez les steaks en cercle sur la grille. Passez sous le gril et laissez reposer 2-3 minutes.
Pommes cuites	1 pomme (environ 200 g) 2 pommes (environ 400 g)	300 W+ Gril	4-4½ 6-7	--	Enlevez le trognon de la pomme et fourrez-la de raisins et de confiture. Saupoudrez les amandes effilées. Mettez les pommes dans un plat en pyrex et placez le plat directement sur le plateau tournant.

Guide de cuisson (suite)

CONSEILS ET ASTUCES

BEURRE FONDU
Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez avec un couvercle en plastique.
Faites chauffer pendant 30-40 secondes à 850 W, jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

CHOCOLAT FONDU
Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 3-5 minutes à 450 W, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
Remuez une ou deux fois pendant la cuisson. Utilisez des gants de cuisine pour sortir le plat du four.

MIEL CRISTALLISE FONDU
Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 20-30 secondes à 300 W, jusqu'à ce que le miel soit fondu.

GELATINE FONDUE
Placez les feuilles de gélatine sèche (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.
Placez la gélatine égouttée dans un petit plat en pyrex.
Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W.
Remuez une fois la gélatine fondue.

GLACAGE (POUR LES CAKES ET LES GATEAUX)
Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites cuire dans un bol en pyrex pendant 3 à 4 minutes et demi à 850 W, jusqu'à ce que le glaçage soit transparent. Remuez deux fois pendant la cuisson.

CONFITURES
Mettez 600 g de fruits (par exemple des fruits rouges) dans un bol en pyrex assez grand avec couvercle.
Couvrez. Ajoutez 300 g de sucre cristallisé additionné de pectine et remuez bien.
Faites cuire en couvrant pendant 10-12 minutes à 850 W.
Remuez plusieurs fois pendant la cuisson. Versez directement dans des petits pots à confiture avec couvercle. Posez les pots à l'envers pendant 5 minutes.

PUDDING
Mélangez la préparation pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien.
Mélangez bien après le réchauffage. Utilisez un bol en pyrex assez grand doté d'un couvercle.
Faites cuire en couvrant pendant 6 à 7 minutes et demi à 850 W.
Remuez bien plusieurs fois pendant la cuisson.

AMANDES EFFILEES DOREES
Répandez 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne.
Faites dorer les amandes pendant 3½ à 4½ minutes et demi à 600 W en remuant bien plusieurs fois.
Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez des gants de cuisine pour sortir le plat du four.

Nettoyage du four à micro-ondes

Pour éviter les dépôts de graisses et de particules, nettoyez régulièrement les éléments suivants de votre four à micro-ondes :

- ***Surfaces internes et externes***
- ***Porte et joints de porte***
- ***Plateau tournant et anneau de guidage***

☛ Vérifiez TOUJOURS que les joints de porte sont propres et que la porte ferme correctement.

☛ Ne pas maintenir le four dans un état de propreté satisfaisant peut entraîner la détérioration des parois et éventuellement empêcher le four de fonctionner correctement, ce qui représenterait un danger.

1. Nettoyez les surfaces externes avec un chiffon doux et de l'eau tiède savonneuse, et rincez.

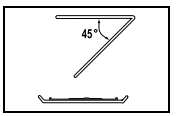
2. Nettoyez les projections et souillures sur les parois ou sur l'anneau de guidage avec un chiffon et de l'eau savonneuse. Rincez et séchez.

3. Pour enlever les particules de nourriture et retirer les mauvaises odeurs, placez un mélange de jus de citron et d'eau dans une tasse sur le plateau tournant et chauffez pendant dix minutes à puissance maximale.

4. Vous pouvez laver le plateau au lave-vaisselle.

✉ **NE VERSEZ PAS** d'eau dans la grille d'aération. **N'UTILISEZ JAMAIS** de produits abrasifs ni de solvants chimiques. Assurez-vous tout particulièrement lorsque vous nettoyez les joints de porte qu'aucune particule :
- ne s'est accumulée
- n'empêche la porte de bien se fermer

✉ Après avoir attendu que le four ait refroidi afin d'éviter tout accident, **nettoyez l'intérieur** du four à micro-ondes après chaque utilisation avec une solution détergente douce.



Vous pouvez abaisser la résistance de 45° afin de nettoyer plus facilement la paroi interne supérieure du four.

Entreposage et réparation du four à micro-ondes

Quelques précautions élémentaires doivent être observées lors de l'entreposage ou de l'entretien de votre four à micro-ondes.

Le four ne doit pas être utilisé si la porte ou les joints de porte sont endommagés :

- ***Charnières cassées***
- ***Joints détériorés***
- ***Boîtier déformé***

Seuls des techniciens qualifiés sont habilités à réparer le four.

☛ **NE RETIREZ JAMAIS** le boîtier externe du four. Si le four est défectueux et doit être réparé ou encore si vous avez des doutes :
- Débranchez le four.
- Contactez le service après-vente le plus proche.

✉ Si vous souhaitez ranger temporairement votre four, choisissez un endroit sec sans poussière.
Raison : Les poussières et l'humidité peuvent endommager certains composants du four.

✉ Ce four à micro-ondes est destiné à un usage domestique uniquement.

Français

Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans d'autres pays européens pratiquant le tri sélectif)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et professionnels sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets professionnels et commerciaux.

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce d'améliorer ses produits en permanence. Les caractéristiques techniques et le guide d'utilisation sont donc susceptibles d'être modifiés sans préavis.

Modèle	**FG87KST/FG87K**
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance absorbée	
Micro-ondes	1300 W
Gril	1100 W
Mode combiné	2400 W
Puissance restituée	100 W / 850 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Magnétron	OM75P(31)
Méthode de refroidissement	Ventilateur
Dimensions (l x H x P)	
Extérieur	489 x 312 x 360 mm
Intérieur	330 x 211 x 329 mm
Capacité	23 litres
Poids	
Net	15.5 kg environ

SAMSUNG

ELECTRONICS

Samsung Service Consommateurs
66 rue des Vanesses
BP 50116 - Villepinte
95950 ROISSY cedex
France

Pour toute information ou tout renseignement complémentaire sur nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition au :

01 48 63 00 00

coût d'un appel non surtaxé

Vous pouvez également vous connecter à notre site Internet :

www.samsung.com/fr